Nr. 1. **Kraków, 1. stycznia 1909.** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10 hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Na nowe ścieżki.

I znów rok jeden pogrzebaliśmy w bezdennej przepaści przeszłości i zapomnienia, a z nim też wszystkie nasze troski i bóle, które z jego łaski nas dotknęły. Jak zwykle, z nadzieją i ufnością patrzymy w przyszłość, powtarzamy utarty frazes, że może ten rok będzie szczęśliwszy, że nam coś nowego przyniesie, co nas uszczęśliwi, zbawi. Lecz zawsze ta nadzieja okazuje się zwodniczą, zawsze troska marszczy nam czoło, z każdym rokiem uchodzącym na wieki z karty historyi cieszymy się, że już się ten „stary“ skończył, a nowy z gwiazdą nadziei na czole wstąpił na jego tron.

I ubiegłego roku nie żałujemy. Nie przyniósł nam nic dobrego. Nieurodzaj w najwyższym stopniu, wylewy, a z niemi setki ofiar w ludziach, trzęsienia ziemi, a na horyzoncie politycznym zaburzenia w różnych krajach, oto rachunek, który po sobie rok stary pozostawił. Liczne strejki, godzące na dobrobyt rękodzieła, znalazły też swą czarną kartę w jego historyi. Słowem, rok stary był jednym z najgorszych, jakiego, jak to mówią, starzy ludzie nie pamiętają. Dlatego nam go nie żal.

I z tem większą trwogą, nauczeni doświadczeniem, patrzymy, co nam ten nowy przyniesie. Że nic dobrego, spodziewać się należy. Jak zawsze. Nieurodzaju zeszłorocznego nie naprawi ewentu lny urodzaj w tym roku, drożyzna może się zwiększyć nawet, jeśliby tylko z wiosną jaka niepożądana za wierucha między ościennemi państwami się zerwała.

Jest jednak rada i sposób, aby dobrobyt rękodzieła nie upadł nawet i w najgorszym roku. A tą bronią jest silna organizacya, która jak ogniwem łączy wszelkie związki i śmiało stawić może czoło największym niebezpieczeństwom.

W krajach, gdzie rękodzielnicy związani są w organizacyę nie daje się odczuwać tak dalece jakaś klęska elementarna.

Nie chcemy się długo rozpisywać, bo inne rzeczy czekają na swe miejsce. Dlatego zakończamy tych kilka słów odezwą: organizujmy się!

A wtedy może ten „nowy“ będzie szczęśliwszy.

Nieco o związkach przemysłowych.

Celem silniejszego popierania spraw zawodowych łączą się stowarzyszenia przemysłowe *z Związki stowarzyszeń*. Każde stowarzyszenie do związku przystępujące, zatrzymuje nadal odrębny swój byt, swój dotychczasowy zakres działania, swój majątek i swój własny zarząd, a nie tracąc żadnego ze swych uprawnień doznaje ze strony Związku poparcia i pomocy.

Podobną organizacyę mają Związki Kółek rolniczych, straży pożarnych, towarzystwo „Sokół“, Towarzystwo szkoły ludowej i wiele innych stowarzyszeń. Związki stowarzyszeń przemysłowych różnią się tem od tamtych, że oparte na ustawie przemysłowej są niejako urzędową reprezentacyą stowarzyszeń związkowych, względnie należących do nich rękodzielników i przemysłowców.

Związki stowarzyszeń są dwojakiego rodzaju: 1) terytoryalne (powiatowe) i 2) zawodowe (fachowe).

Do Związków powiatowych przystąpić mogą stowarzyszenia jednego powiatu politycznego (względnie większego miasta) bez różnicy przemysłu, jakie do nich należą. Do związków zawodowych przystąpić mogą stowarzyszenia większego okręgu, n. p. całej zachodniej Galicyi, ale tylko takie, które dla danego przemysłu są utworzone, a więc n.p. do związku stowarzyszeń szewskich — tylko stowarzyszenia szewskie, do związku stowarzyszeń piekarskich, stowarzyszenia piekarskie i t. d.

Organizacya związków powiatowych, które w przyszłości mają utworzyć związek krajowy, została już zapoczątkowaną i w kilku powiatach w najbliższym czasie przyjdzie do skutku.

Równie ważna, jak tamta, jednak mająca inne cele, jest organizacya Związków zawodowych, łączących stowarzyszenia tegosamego przemysłu. W Galicyi można by utworzyć, obok szeregu najliczniejszych stowarzyszeń, także zawodowe stowarzyszenie piekarzy, a z innych związki zawodowe stowarzyszeń krawieckich, szewskich, przemysłowców metalowych, gospodnio-szynkarskich i w. i. We wszystkich tych zawodowych związkach, których członkami byliby nie poszczególni rękodzielnicy i przemysłowcy, ale odnośne stowarzyszenia, znalazłyby interesa zawodowe danego przemysłu szczególniejsze poparcie. Czy rozchodziłoby się o omawianie wspólne spraw zawodowych na zjazdach i wiecach, przedstawienie władzom i ciałom ustawodawczym życzeń i potrzeb danego przemysłu w całym kraju lub w poszczególnym okręgu, czy o podniesienie zawodowego wykształcenia, tworzenie spółek, uregulowanie sprawy dostaw, urządzenie biura pośrednictwa pracy dla danego zawodu, uregulowanie cen, czy wreszcie o jednolite postępowanie w sprawach zawodowych, wydawanie czasopisma zawodowego, przestrzeganie, aby przemysłem nie trudniły się osoby nie mające do tego prawa itd. — zabierałby związek głos i występowałby w imieniu wszystkich rękodzielników i przemysłowców do stowarzyszeń związkowych.

Poza Galicyą są bardzo liczne związki tego rodzaju stowarzyszeń zawodowych, które urządzają konferencye i zjazdy, naradzają się nad sprawami danego przemysłu, przedstawiają rządowi i posłom potrzeby swego zawodu; — galicyjscy rękodzielnicy tej reprezentacyi nie posiadają, gdyż nie mają związków, a wiece tu i owdzie zwoływane, które z reguły gromadzą rękodzielników wszystkich zawodów. ani nie mogą się zajmować sprawami jednego przemysłu, ani nie mogą reprezentować wobec władz — rękodzielników drugiej kategoryi.

A przecież jasną jest rzeczą, że sprawy szewskie są odmienne od spraw krawieckich, sprawy ślusarzy od spraw piekarzy, i że pierwsze tylko przez majstrów szewskich względnie ślusarskich mogą być omawiane. drugie tylko przez krawców względnie piekarzy, i zarazem przedstawiane władzom za pośrednictwem swej zawodowej reprezentacyi.

Tą reprezentacyą stowarzyszeń, względnie ogółu rękodzielników danego zawodu mogą być tylko **zawodowe związki stowarzyszeń**, gdyż stowarzyszenia poszczególne są za słabe i rozciągają się zwykle na mały okręg (jeden powiat sądowy), zaś związki powiatowe nie mogą działać w innych powiatach, ani też zajmować się specyalnemi sprawami pewnego przemysłu.

Dla tego zachodzi konieczna potrzeba zorganizowania w całym kraju, względnie w zachodniej Galicyi powyższych związków stowarzyszeń zawodowych z siedzibą w Krakowie lub innem większem mieście, na podstawie osobnych statutów przez c. k. Namiestnictwo zatwierdzić się mających. (Dok. nast.)

SIŁA FERMENTU.

Zainteresuje szersze koła naszych Czytelników amerykańska metoda, praktykowana przy próbach, urządzanych z mąką pszeniczną, by dowiedzieć się o sile jej fermentu.

Waży się po 25 gramów mąki pszenicznej różnego gatunku i wsypuje do filiżanki od herbaty. Do tego wlewa się tyle wody, aż się otrzyma dość gęste ciasto; potem przelewa się ciasto wodą, aby ciasta nie było widać, i pozostawia się

przez jedną godzinę w spokoju.

Oczywiście, że przy wszystkich próbach należy używać wody o jednakowej temperaturze, również i ciasto musi jednakowo przez ten sam czas pozostawać pod wodą. Przy wszystkich zatem próbach należy się trzymać tych warunków gdyż tylko w takim razie można osiągnąć pożądany rezultat.

Gdy się ciasto pod wodą znajduje, wtedy lepiej się ferment wywiązuje. Pod żadnym warunkiem atoli nie wolno dłużej ciasta pod wodą zostawić, niż godzinę, gdyż w przeciwnym razie ferment ulega zmianom.

Po upływie godziny wybiera się ciasto na talerzyk i dolewa się 1—2 litrów wody o ciepłocie 20 do 25 stopni Celsiusza. Potem gniecie się ciasto w tej wodzie wielkim a środkowym palcem, przytem trzeba zważać na to, by ciasto nie oddzielało się na grudki. Po pewnym czasie przelewa się wodę przez niebardzo gęste sito. Jeśliby kawałki ciasta przeleciały przez sito, przydziela się je do grudki. Potem bierze się świeżej wody do kubka i ponownie ciasto się ugniata. Zmienianie wody powtarza się czterokrotnie, ale w każdym razie tak długo, gdy woda już pozostaje czystą. Teraz ma się już ciasto o czystej sile fermentu, z którego resztę wody wygniata się w dłoni.

Następnie myje się ręce i wyciera je do sucha. Potem gniecie się ciasto fermentacyjne w dłoni w ten sposób, by powierzchnia grudki ciasta się zmieniała, przyczem ręce należy co chwila wycierać. Gdy grudka przestanie być klejowatą, kładzie się ją na ćwiartkę papieru, a następnie na wagę. Na drugą szalkę wagi trzeba dla wyrównania też taki sam kawałek papieru, poczem się odważa grudkę. Otrzymany ciężar grudki mnoży się przez cztery, a otrzymany iloczyn da nam procent siły fermentu mokrej jeszcze grudki.

Następnie roztacza się grudkę fermentacyjną na papierze do pieca na 10—15 minut. Piec musi być ogrzany do wysokości 100—120 stopni, poczem otrzymuje się suche ciasto fermentacyjne, którego waga powinna być o mniejwięcej jedną trzecią mniejszą od wagi ciasta mokrego.

Po kilku próbach można nabrać dokładnego ocenienia siły fermentu danej mąki.

Wielu piekarzy w Ameryce nie kupuje mąki bez poprzedniej próby. Zauważyć przytem należy, że siła fermentu suchego ciasta fermentacyjnego powinna wynosić 10—13 procent.

OD WYDAWNICTWA.

Czyniąc zadość licznym żądaniom naszych Czytelników, powiększyliśmy i zmieniliśmy format pisma. Wprawdzie z powodu przeszkód natury technicznej nie mogliśmy pokonać licznych trudności i wskutek tego zmiany, jakie wprowadzić zamierzamy, nie mogliśmy jeszcze w tym numerze przeprowadzić. Od następnego ale numeru zaczniemy, oprócz zwykłych artykułów fachowych i zawodowych, umieszczać także **„Orzeczenia sądów przemysłowych“**, *które mają zasadnicze znaczenie dla przemysłowców. Dalej będziemy dawali także* **„Wiadomości polityczne“**, *aby niejeden z naszych Czytelników, nie odbierający innych pism miał pogląd na to, co się w świecie dzieje. Słowem, chcemy pismo nasze wydoskonalić w każdym kierunku. Oby nas tylko w naszych staraniach koledzy popierać zechcieli.*

Przegląd mączny.

W ostatnim tygodniu była na Węgrzech prawdziwa zimowa pogoda, śniegi spadły niemal w całym kraju a mróz dochodził do 10. stopni. Oczywiście, iż wskutek tego musiały być przerwane wszelkie roboty polne, mimo to jednak dochodzą nas pomyślniejsze wiadomości z kół rolniczych co do stanu zasiewów. Amerykańskie zapasy zboża i mąki zostałyby uszczuplone, dlatego tendencya była słabą. W północnej Ameryce spadły obfite deszcze, wobec czego widoki na przyszły rok są pomyślniejsze.

W młynach angielskich był słaby zbyt, podobnie w Paryżu i Berlinie, natomiast w Argentynie pomyślne wiadomości o sprzyjającej pogodzie rokują dobry urodzaj i mączny zbyt.

Zbyt mąki choruje ustawicznie i nie zapowiada się lepiej i w przyszłości. Młyny na miesiące wiosenne wyprodukowały bardzo małą ilość mąki, i niewiadomo, na jakich warunkach i po jakich cenach w przyszłości wyprodukowywać ją będą. Chwilowo zatrzymał się zbyt mąki również wskutek świąt, gdyż tak piekarze jak i kupujący poczynili przedtem znaczne zakupy.

Młyny zapowiadają dalszą redukcyę obrotu na 50 % posiadają one bowiem znaczny zapas pszenicy i wskutek tego kryzys przez kilka tygodni mogą przetrzymać.

Dziś 78 % pszenicę nie dostanie w Budpeszcie za 26 koron za 100 klgr.

Młyny notują według jakości i marki za 50 klgr. w Budapeszcie:

Nr. 0 od K. 19·30 do 20·20. Nr. 1 od K. 18·90 do 20·90. Nr. 2 od K. 18·50 do 19·50 Nr. 3 od K. 18·10 do 19·10 Nr. 4 od K. 17·70 do 18·70 Nr. 5 od K. 17·30 do 18·20 Nr. 6 od K. 16·60 do 17·50 Nr. 7 od K. 15·60 do 16·80 Nr. 7½ od K. 13·80 do 15·60 Nr. 7¾ od K 11·60 do 13·60 Nr. 8 od K. 8·40 do 8·90.

Mąka żytnia:

Nr. 0—16·40 Nr. 0/1—15·80, Nr. 1—15·30, Nr. 2—14·60 Nr. 2b—14·30 Nr. 3—14.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Dosiego roku życzymy wszystkim naszym Czytelnikom i Przyjaciołom naszego pisma.

Roczniki z pierwszego roku naszego wydawnictwa są do nabycia w Administracyi po cenie 3 korony z przesyłką pocztową.

Dyablik drukarski w ostatnim numerze spłatał nam niemało figlów, z których niektóre wymagają sprostowania, i tak np. w artykuliku „atak na sklepy piekarskie“ zamiast dom robotniczy“ wydrukowano „dom rolniczy“. Podobnież i oświadczenie p. Kręciny dostało się do druku bezwiednie, gdyż w tem miejscu miało być oświadczenie inne, które dzisiaj zamieszczamy imieniem autora.

Popierajmy własne wydawnictwo. Wobec bojkotowania wszystkiego, co niemieckie, należy też zwracać uwagę na własne polskie wydawnictwa fachowe, których kilka w kraju wychodzi. Piekarze przeważnie abonują jeszcze dotąd, pomimo, że nasze pismo we wszystkiem stara się dogodzić każdemu, wiedeńską Austryę, która wrogo odnosi się do narodowości słowiańskich. Piekarz polski powinien tylko polskie pisma czytać i takowe popierać!

Nekrolog. W Ropczycach odprowadzono w ubiegłym tygodniu na wieczny spoczynek zwłoki śp. Józefa Buresza. Zmarły przez długie lata był wzorowym majstrem piekarskim, otaczali go wszyscy poważaniem i szacunkiem, to też powszechny żal towarzyszył mu do mogiły. Cześć jego pamięci.

Odznaczenia. Znowu z przyjemnością notujemy kilka odznaczeń, jakie zagranicą otrzymali galicyjscy piekarze. Oto na wystawie w Preszburgu otrzymali pp. koledzy Jan Kręcina i Stanisław Długoszewski z Krakowa srebrne krzyże a p. Helbin z Trzebiny złoty medal, zaś na wystawie w Karlzbadzie p. Beigel z Krakowa złoty medal. Pocieszający to objaw, iż wyroby naszych galicyjskich piekarzy zyskują uznanie za granicami kraju.

Jeszcze spółki spożywcze. Nietylko my, i nietylko inne zawodowe pisma polskie występują przeciw spółkom spożywczym, czynią to samo pisma czeskie i niemieckie. Z polskich pism również *«Kupiec polski»* zabrał głos w tej sprawie. W ostatnim numerze polemizuje również z *«Czasem»*, zbijając dosadnie wywody tego pisma. *«Owe zyski»* — pisze Kupiec polski — są urojone, gdyż gdy się bliżej wglądnie w gospodarkę takiej spółki spożywczej, to nie zyski, ale straty zobaczymy, i to straty wielkie, które członkowie co najmniej ze swojej dywidendy pokryć muszą.“ Te słowa organu fachowego, organu kupców polskich, są znamienne już choćby z tego względu, że niefachowcy, chcą w różnych pismach przedstawiać nieprawdziwy stan spółek spożywczych wprowadzają temsamem w błąd swoich członków, — i gdyby nie słowa w fachowych pismach wypowiadane, mogliby być członkowie nietylko na straty, ale i na nieprzyjemności narażeni. „Czas“, biorąc spółki w obronę, sądzi, że nikt już innego pisma nie czyta, tylko „Czas“; tymczasem rozważniejsi słuchają pism fachowych, i dlatego próżne są nawoływania „Czasu“ do wstąpienia jako członek do spółek.

W następnym numerze opiszemy, czy spółki

MAŁY FEJLETON.

J. NIEDOPYTALSKI

Z nowym rokiem.

Pan Hilary, starszy kierownik piekarni był bardzo dobrym człowiekiem, miał tylko jedną wadę, wspólną zresztą wielu innym ludziom, tj. lubiał zaglądać do knajpeczki na „bombę oko“. Czasem z takich bomb można było cały arsenał urządzić, bo pan Hilary, szczególnie gdy się znalazł w towarzystwie, ustawicznie lubiał mieć koło siebie kelnera, aby długo nań wołać nie potrzebował, jak mówił. Wtedy bawił siebie i drugich, a gdy już te „oka“ zanadto strzelały mu do głowy, wtedy poprawił jeszcze jedną śliwowicą i wracał do domu.

Był kierownikiem w piekarni dworskiej. Właściciel zwykle na zimę wyjeżdżał do Włoch, pan Hilary żył więc wtedy. Ale tej zimy postanowił właściciel zimować w swej wiosce, co bardzo nie było na rękę p. Hilaremu. Nie tak często mógł zaglądać do knajpki, musiał więcej pilnować roboty. Najbardziej jednak to go martwiło, że będzie musiał panu osobiście powinszować nowego roku. Rozmówić się z panem o mące, o zbożu, o pieczywie, to potrafił. Ale winszować? On, chłop starej daty, nigdy w takich interesach jeszcze nie był. Żeby to można pianym przyjść i winszować, to jeszczeby to jakoś poszło. Ale jakby to wyglądało znowu?

Gryzł się więc pan Hilary, spochmurniał, a przy lada sposobności, gdy się chwila nadarzyła, zaglądał do kubka, aby zalać robaka.

Wszystko to jednak nic nie pomagało. Dzień nowego roku zbliżał się szybko, nadszedł już i Sylwester, a panu Hilaremu żaden koncept nie wpadł do głowy.

Pił też tego dnia, co się zowie. Wiedział, że jutro, w dzień noworoczny, roboty nie będzie, a dziś, no Sylwestra, też nie wiele się zrobi. Pił więc tego dnia jak nigdy, aż się i kelner dziwował, choć w duchu rad był z tego, bo pan Hilary dobrze płacił i zawsze dał na piwo.

Ale im więcej piwa lał do żołądka, tem bardziej umysł mu tępiał. Na trzeźwo, zrana, jeszcze jakich kilka wierszy skleił do kupy — teraz i to zapomniał.

A bestya kelner domyślał się widocznie, iż panu Hilaremu leży coś na sercu, to też zapytał go dyskretnie, co mu dolega.

Pan Hilary rzucił się jak oparzony — zły — że „taki“ kelner śmie go nagabywać. Ale migiem przyszła mu myśl do głowy: a nuż on pomoże? I zwierzył się przed kelnerem ze swej zgryzoty. Kelner nie wiele mógł pomódz, bo sam nie wiele umiał, ale poradził przynajmniej, aby pan Hilary poszedł spać, a mając tak nabitą głowę temi powinszowaniami, może mu się jakie przyśni, i będzie wybawiony.

Rada była nie zła i pan Hilary jej usłuchał, a na conto dobrego snu wypił jeszcze dwie bomby i dwie śliwowice.

Późno już, było, we wsi kury po raz drugi piać poczęły, gdy pan Hilary chwiejnym krokiem wracał do domu, myśląc o tem, jak on jutro stanie przed dziedzicem i właścicielem piekarni.

* * *

Zaledwie pierwsze brzaski dnia poczęły różowić widnokrąg, zerwał się pan Hilary z posłania. W ustach było mu nieprzyjemnie, w głowie szumiało, ale to nic. Zlał głowę zimną wodą — oprzytomniał, i na myśl mu przyszedł dziedzic i powinszowanie.

Powoli począł się ubierać — myślał nad tem, co powie — ale w duchu cieszył się, że to jeszcze tak bardzo rano, że on zapewne przyjdzie pierwszy do dworu z powinszowaniem, a to już samo dziedzica ucieszy. Bo to jak na nowy rok pierwszy chłop przyjdzie winszować, a nie baba — to już potem przez cały rok będzie się dobrze powodziło.

Dokończywszy toalety wyszedł na gościniec i podążył do dworu.

A szczęśliwie trafił, bo właśnie na ganku dworu stał sam dziedzic i dziedziczka, jego pracodawcy. Raźno i wesoło posunął już naprzód, zdjął czapkę i już miał przemówić, gdy dziedzic i pierwszy go zagadnął łagodnie:

— A cóż to mój panie Hilary, sprowadza was tak rano wczas do mnie?

Pan Hilary wyprostował się, odchrząknął, i zaczął mówić:

— Wielmożni Państwo! Jako że to dziś jest Rok Nowy, przeto starodawnym zwyczajem — chm, przyszedłem, aby — tego — powinszować Wielmożnemu Państwu. . . .

Oboje dziedzictwo parsknęli śmiechem, co ogromnie zbiło pana Hilarego z tropu. Lecz jakąś minę musiał zrobić, gdy mu dziedzic powiedział, że to wczoraj był Nowy Rok, a dziś już drugi stycznia.

Pan Hilary biedaczysko, pod wpływem wypitych bomb i zmartwienia, przespał całą dobę noworoczną.

Podobnoś od tego czasu zarzekł się, że już nigdy nikomu winszować nie pójdzie — a pił za to jeszcze więcej.

na dzisiejszych warunkach mogą mieć racyę bytu, a jeśli już one być mają, to żądamy, jakiemi one być i na jakich warunkach stworzone być mają.

Socyaliści między sobą. Pomiędzy socyalistyczną czeladzią piekarską w Pradze a w Wiedniu powstała walka, a w następstwie rozłam i odłączenia się pragskiego związku czeladzi piekarskiej od ogólnego związku austryackiego tejże czeladzi z siedzibą we Wiedniu. Powód dało do tego zgromadzenie, zwołane przez wiedeńczyków w X. okręgu. Na zgromadzeniu tem wiedeński prezes związku czeladzi piekarskiej Zipper zbeształ i skrytykował w dosadny sposób postępowania czeskiego socyalisty piekarza i delegata związku pragskiej czeladzi, Kuczerę. Kuczera nie został mu odpowiedzi dłużny, doszli z końcem do tego, że wiedeńczycy swego czeskiego towarzysza wyrzucili za drzwi, a komisarz widział się zmuszonym rozwiązać zgromadzenie. Oto, jak prowadzą czeladź ich prowodyrzy. Dostawszy się na czoło, kpią sobie z robotników, drą koty między sobą o pierwszeństwo, i dla zachowania zagrożonej własnej ambicyi nie wahają się rzucać obelgi nietylko jeden na drugiego, ale i na całą przeciwną partyę.

Fakt wyżej opisany jest prawdziwym, — z wielkim żalem pisze o tem organ czeskiej czeladzi socyalistycznej piekarskiej „Pekar“, i dodaje, że „wiedeńscy towarzysze nie będą nas prowokowali i teroryzowali“.

Tylko tak dalej, mości towarzysze. To woda na nasz młyn.

Badanie mleka. Chcąc zbadać mleko, postępuje się zupełnie pojedynczo. Stawia się za szklankę, napełnioną mlekiem, zapaloną świeczkę. Jeśli mleko jest naturalne, to płomyka świeczki nie ujrzymy przez mleko. Gdy będziemy dolewać wodę, to płomyk stanie się czem raz widoczniejszy. Do wodzi to, że mleko zmięszane z wodą przepuszcza światło.

— **Złe opakowanie.** Krajowy zarząd sprzedaży soli sprzedaje ten artykuł w kartonowych pudełkach, zszywanych drobnemi klamerkami z drutu. Ten sposób opakowania przedstawia pewne niebezpieczeństwo; zdarzają się jednak wypadki, że druty rdzewieją i wypadają, dostają się do soli, a z nią do potraw. W jednej z tutejszych rodzin o mało pewien mężczyzna nie połknął takiego drutu, co byłoby mogło pociągnąć złe skutki dla zdrowia. Należałoby obmyśleć inne opakowanie, zastępujące wiązanie pudełek drutami.

Znowu defraudacya. Z Berna morawskiego donoszą nam, że w tamtejszej piekarni robotniczej popełnili sprzeniewierzenie dwaj kierownicy tejże piekarni, dyrektor Józef Libchardt i kierownik Bednarz. Obaj dopuszczali się fałszowania ksiąg kasowych, zaciągali transporty mąki, które wcale nie nadeszły, a pieniądze chowali do kieszeń własnych. Suma sprzeniewierzona dochodzi do kilku tysięcy koron. Obu aresztowano.

Nareszcie spełnienie życzeń ludności! Akcya zainicyowana przez Koło polskie w sprawie dostawy dobrej soli kamiennej po cenie 20 halerzy za 1 klg., skończyła się pomyślnie. Komisya ministeryalna pod kierownictwem szefa sekcyi, Kniaziołuckiego, przy udziale wiceprez. kraj. dyr. skarbu Prokopowicza i referenta Banku kraj. radcy Miciewicza, stwierdziła na miejscu **w Wieliczce, że skargi na lichą sól**, zmieszaną z ziemią i na brak soli kamiennej w handlu galicyjskim, były **w znacznej części uzasadnione.** Celem uchylenia słusznych żalów ludności, zarządzono, aby **w Wieliczce i Bochni tylko oczyszczoną sól kamienną** oddawano Wydziałowi krajowemu. Zarządzono dalej, aby sprzedawano biuru Wydziału krajowego sól kamienną w **okruchach** wraz z solą szybikową i to po cenie 20 halerzy za kilogram. Biuro Wydziału krajowego będzie miało pierwszeństwo do pobierania tej soli, a referent Wydziału krajowego zapewnił, że obecnie postara się o to, aby we wszystkich agencyach Wydziału krajowego zastosowano się ściśle do umowy z rządem. Koszta łamania i czyszczenia soli ponosi skarb państwa.

Aby uchronić chleb od pleśnienia, postępuje się w następujący sposób: skoro się chleb wyjmie z pieca, wsadza się do worka od mąki, niewytrzepanego ale tak, aby wszystkie chleby przylegały do siebie górną skórką. Następnie wiesza się worek wiązany w w miejscu przewiewnem i pozostawia tak długo, dopóki chleb zupełnie nie ochłodnie. W ten sposób można chleb na kilka tygodni uchronić od pleśni.

Recepta na sucharki. Bierze się 1 kilograma najlepszych drożdży, 50 gramów diamaltu, 3/4 litra ciepłego mleka i tworzy się rozczyn, który pozostawia się aż do „wyrośnięcia“. Następnie dodaje się 5 całych jaj, 5 żółtek z jaj, 250 gramów cukru miałkiego, 250 gramów dobrego masła roztopionego, 5 kropli olejku anyżowego, tartą skórkę z całej cytryny, 2 funty mąki i potrzebną ilość ciepłego mleka tak, aby uzyskać dość gęste ciasto. Ciasto to misi się przez pół godziny, potem formuje się z niego długie drągi, układa się na wąskich, dobrze wysmarowanych formach blaszanych i wkłada do pieca. Po wypieczeniu i zupełnem ochłodnięciu kraje się drągi na małe równe kromki, naciera się je z obu stron cukrem mięszanym z cynamonem i wanielią, i zarumienia się je w gorącym piecu aż do otrzymania pięknego, złotawego koloru. Sucharki takie są w smaku i zapachu wyborne i są przez chorych i dzieci bardzo ulubione. Sprzedaje się je funt za koronę.

Surogaty chleba w głodowych latach. Rok 1847 i 1848 był rokiem strasznym dla ludności. Okropny nieurodzaj, jaki w tych dwóch latach miał miejsce, tudzież zawieruchy rewolucyjne w całej niemal Europie, sprawiły głód a w następstwie epidemie głodowe. Na Śląsku panował na ówczas tyfus głodowy, całe kraje wyludniały się. Klęskę powiększył jeszcze bardziej nieurodzaj ziemniaków — to też głód dotknął przedewszystkiem najbiedniejsze warstwy ludności. Ponieważ zboża nie było, a wszelkie zapasy mąki wyczerpały się, poczęto piec chleb z browarnianych odpadków słodu, ale i tych wkrótce zabrakło. Rzucono się zatem do chwastów, a przedewszystkiem pokrzywy i szczawiu. Korzenie tych roślin krajano, suszono, mełto na mąkę i wypiekano chleb. Chleb ten kosztował 7 groszy. Podobną bułeczkę chleba za 6 groszy do dziś dnia można oglądać w muzeum ks. Lubomirskich przy zakładzie Ossolińskich we Lwowie. Nie większą jest ona od orzecha włoskiego. Daje ona zrozumienie, jaka drożyzna w tych czasach panowała.

Podniesienie trwałości pasów maszynowych. Werkmeister-Zeitung radzi celem dobrego utrzymania pasów transmisyjnych smarować stronę zewnętrzną rybim tranem i łojem. Zwyczajnie wieczorem oczyszcza się rzemień szczotką i obmywa ciepłą wodą, zaś reno smaruje się sewicie. Jeśli pas ślizga się po obwodzie koła należy wewnętrzną stronę wysmarować łojem. Początkowe ślizganie wzmoże się, lecz po pewnym jednak czasie łój wetrze się w pas, rzemień napęcznieje i będzie dobrze przylegał do wieńca. Podsypywanie żywicy, kalafonii lub smarowaoie smołą, mazią, woskiem, nie jest dobre z tego względu, gdyż skóra twardnieje a ko-o zanieczyszcza się.

Przed nałożeniem pasa należy go dobrze wyciągnąć. Werkmeister-Zeitung radzi wywoływać przez sztuczne obciążenie napięcia w pasie, któreby były pięć razy tak wielkie jak napięcie w czasie pracy maszyny. Zwycza ie po 3 lub 4 tygodniach ustaje potrzeba naciągania i podpinania pasów. Przytem wszystkiem należy zawsze unikać zbyt silnego napięcia pasów, gdyż wywołuje ono ciśnienie boczne na łożyska i staje się przyczyną zgrzewania s ę i przedwczesnego wytarcia się łożysk. Podczas postojów maszyny dobrze jest pas zrzucić, by się niepotrzebnie nie wyciągał.

Dobre obchodzenie się z pasem maszynowym przyczynia się do podniesienia jego długotrwałości.

ODPOWIEDZI OD REDAKCYI.

Szanowny zarząd dóbr w Ł. Zgłoszono do nas kilka zgłoszeń, nie posyłamy dla tego, iż ze zgłoszonych reflektantów żaden nie odpowiada wymaganym warunkom. — Paktujemy natomiast z pewnym majstrem, który chciałby nabyć. Dzierżawców jest kilku.

Szanowny zarząd dóbr i fabryk w K. Postąpiliśmy w myśl życzenia i o treści listu zawiadomiliśmy p. T., który sprawę uznał za załatwioną.

Wszystkich, którzy zalegają z przedpłatą, prosimy o rychłe wyrównanie, gdyż i my musimy zeszłoroczne rachunki wyrównać. Równocześnie prosimy o odnowienie przedpłaty na bieżący rok.

KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

Od Redakcyi. Nastała już zima, a z nią wielu czeladników pozostaje bez pracy. Jesteśmy w możności każdemu, **bezpłatnie** postarać się o pracę, ale oczywiście poszukujący jej musi się do nas z tem zaufaniem zwrócić. Dlatego każdy czeladnik piekarski poszukujący zatrudnienia, niech nie zwleka, ale czemrychlej do nas się zgłosi, miejscowi osobiście — lub listownie. Panów pracodawców, zwracających się do nas z proś bą o polecenie im czeladnika, prosimy w pierwszym rzędzie o dokładny adres, podanie warunków i o nadmienienie, jakiego czeladnika potrzebuje (piecowego, miszera do bułek, do chleba i t. p.) gdyż dopiero wtedy możemy dogodnego pracownika wysłać. Za nastręczenie panowie pracodawcy płacą koronę. W razie potrzeby listownego porozumienia się prosimy zawsze załączyć markę na odpowiedź.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

Naszych Czytelników prosimy, by towary i maszyny, jak i wszelkie zamówienia swoje uskuteczniali tylko u tych firm, które się ogłaszają w naszem piśmie, gdyż są one polecenia godne.

N A D E S Ł A N E

†

JÓZEF BURESZ

majster piekarski w Ropczycach, po długich a ciężkich cierpieniach, zaopatrzony św. Sakramentami, zasnął w Panu dnia 15. grudnia 1908 w 53. roku życia.

Pogrzeb odbył się dnia 17. grudnia 1908 o godzinie 8. rano.

Oświadczenie.

W „Gazecie piekarskiej“ z dnia 1. września 1908 r. pojawił się artykuł pod napisem „Padły kości“, którego treścią p. Józef Kręcina, majster piekarski w Krakowie uczuł się na czci swej dotkniętym.

Niniejszem, jako autor powyższego artykułu stwierdzam, że nie miałem zamiaru naruszyć cześć p. Józefa Kręciny i dlatego z ubolewaniem wszystkie twierdzenia tym artykułem objęte cofam.

Leon Bałuk w. r.

Losy państwowe z roku 1864. 151 ciągnienie dnia 1. grudnia 1908 we Wiedniu Wylosowano następujące 45 seryj: 2 46 55 170 176 224 259 335 353 383 450 465 572 797 928 941 1068 078 105 133 414 651 899 2054 222 228 315 349 360 442 561 688 3070 116 125 151 367 512 546 575 651 875 846 873 983 — między temi wygrały:

Ser.	Nr	koron	Ser.	Nr.	koron	Ser.	Nr.	koron
55	55	800	797	53	800	3079	26	800
170	41	800		67	800	3151	19	800
176	15	800		83	800		66	10000
	16	2000	941	48	40000	3512	65	800
	48	**300000**	1068	33	4000	3512	92	800
	82	800	1105	31	800	3546	35	800
224	99	800	1132	27	800		53	800
335	65	800	1413	3	800	3575	62	800
	71	800	1899	4	800		66	800
	74	800	1899	89	800		68	40000
353	26	2008	2054	20	2000		88	800
	48	800		36	800	3651	6	800
383	16	10000	2222	29	800		69	800
450	19	800	2228	49	800	3776	49	800
	30	800	2349	21	800	3846	87	2000
465	83	800		100	800	5083	3	800
572	2	800	2360	50	800			

Na wszystkie tu niewymienione numera, które w powyższych 45 seryach są zawarte, przypada najmniejsza wygrana 400 koron.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 1. **Kraków, 1. stycznia 1909.** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10 hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit, pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Czas nadesłać przedpłatę

która wynosi:	rocznie:	półrocznie:
w Austryi . . .	6 K.	3 K.
w Rosyi	3 r.	1 rb. 50 kop.
w Niemczech . .	6 m.	3 m.
w innych krajach .	6 fr.	3 fr.
w Ameryce . . .	3 dol.	1 d. 50 s.

Pieniądze należy przesyłać przekazem pod adresem: *«Gazeta Piekarska», Kraków, ul. Garbarska, 12.*

Na nowe ścieżki.

I znów rok jeden pogrzebaliśmy w bezdennej przepaści przeszłości i zapomnienia, a z nim też wszystkie nasze troski i bóle, które z jego łaski nas dotknęły. Jak zwykle, z nadzieją i ufnością patrzymy w przyszłość, powtarzamy utarty frazes, że może ten rok będzie szczęśliwszy, że nam coś nowego przyniesie, co nas uszczęśliwi, zbawi. Lecz zawsze ta nadzieja okazuje się zwodniczą, zawsze troska marszczy nam czoło, z każdym rokiem uchodzącym na wieki z karty historyi cieszymy się, że już się ten „stary“ skończył, a nowy z gwiazdą nadziei na czole wstąpił na jego tron.

I ubiegłego roku nie żałujemy. Nie przyniósł nam nic dobrego. Nieurodzaj w najwyższym stopniu, wylewy, a z niemi setki ofiar w ludziach, trzęsienia ziemi, a na horyzoncie politycznym zaburzenia w różnych krajach, oto rachunek, który po sobie rok stary pozostawił. Liczne strejki, godzące na dobrobyt rękodzieła, znalazły też swą czarną kartę w jego historyi. Słowem, rok stary był jednym z najgorszych, jakiego, jak to mówią, starzy ludzie nie pamiętają. Dlatego nam go nie żal.

I z tem większą trwogą, nauczeni doświadczeniem, patrzymy, co nam ten nowy przyniesie. Że nic dobrego, spodziewać się należy. Jak zawsze. Nieurodzaju zeszłorocznego nie naprawi ewentualny urodzaj w tym roku, drożyzna może się zwiększyć nawet, jeśliby tylko z wiosną jaka niepożądana za wierucha między ościennemi państwami się zerwała.

Jest jednak rada i sposób, aby dobrobyt rękodzieła nie upadł nawet i w najgorszym roku. A tą bronią jest silna organizacya, która jak ogniwem łączy wszelkie związki i śmiało stawić może czoło największym niebezpieczeństwom.

W krajach, gdzie rękodzielnicy związani są w organizacyę nie daje się odczuwać tak daleko jakaś klęska elementarna.

Nie chcemy się długo rozpisywać, bo inne rzeczy czekają na swe miejsce. Dlatego zakończamy tych kilka słów odezwą: organizujmy się!

A wtedy może ten „nowy“ będzie szczęśliwszy.

Nieco o związkach przemysłowych.

Celem silniejszego popierania spraw zawodowych łączą się stowarzyszenia przemysłowe z *Związki stowarzyszeń*. Każde stowarzyszenie do związku przystępujące, zatrzymuje nadal odrębny swój byt, swój dotychczasowy zakres działania, swój majątek i swój własny zarząd, a nie tracąc żadnego ze swych uprawnień doznaje ze strony Związku poparcia i pomocy.

Podobną organizacyę mają Związki Kółek rolniczych, straży pożarnych, towarzystwo „Sokół“, Towarzystwo szkoły ludowej i wiele innych stowarzyszeń. Związki stowarzyszeń przemysłowych różnią się tem od tamtych, że oparte na ustawie przemysłowej są niejako urzędową reprezentacyą stowarzyszeń związkowych, względnie należących do nich rękodzielników i przemysłowców.

Związki stowarzyszeń są dwojakiego rodzaju: 1) terytoryalne (powiatowe) i 2) zawodowe (fachowe).

Do Związków powiatowych przystąpić mogą stowarzyszenia jednego powiatu politycznego (względnie większego miasta) bez różnicy przemysłu, jakie do nich należą. Do związków zawodowych przystąpić mogą stowarzyszenia większego okręgu, n. p. całej zachodniej Galicyi, ale tylko takie, które dla danego przemysłu są utworzone, a więc n.p. do związku stowarzyszeń szewskich — tylko stowarzyszenia szewskie, do związku stowarzyszeń piekarskich, stowarzyszenia piekarskie i t. d.

Organizacya związków powiatowych, które w przyszłości mają utworzyć związek krajowy, została już zapoczątkowaną i w kilku powiatach w najbliższym czasie przyjdzie do skutku.

Równie ważna, jak tamta, jednak mająca inne cele, jest organizacya Związków zawodowych, łączących stowarzyszenia tegosamego przemysłu. W Galicyi możnaby utworzyć, obok szeregu najliczniejszych stowarzyszeń, także zawodowe stowarzyszenie piekarzy, a z innych związki zawodowe stowarzyszeń krawieckich, szewskich, przemysłowców metalowych, gospodnio-szynkarskich i w. i. We wszystkich tych zawodowych związkach, których członkami byliby nie poszczególni rękodzielnicy i przemysłowcy, ale odnośne stowarzyszenia, znalazłyby interesa zawodowe danego przemysłu szczególniejsze poparcie. Czy rozchodziłoby się o omawianie wspólne spraw zawodowych na zjazdach i wiecach, przedstawienie władzom i ciałom ustawodawczym życzeń i potrzeb danego przemysłu w całym kraju lub w poszczególnym okręgu, czy o podniesienie zawodowego wykształcenia, tworzenie spółek, uregulowanie sprawy dostaw, urządzenie biura pośrednictwa pracy dla danego zawodu, uregulowanie cen, czy wreszcie o jednolite postępowanie w sprawach zawodowych, wydawanie czasopisma zawodowego, przestrzeganie, aby przemysłem nie trudniły się osoby nie mające do tego prawa itd. — zabierałby związek głos i występowałby w imieniu wszystkich rękodzielników i przemysłowców do słowa rzyszeń związkowych.

Poza Galicyą są bardzo liczne związki tego rodzaju stowarzyszeń zawodowych, które urządzają konferencye i zjazdy, naradzają się nad sprawami danego przemysłu, przedstawiają rządowi i posłom potrzeby swego zawodu; — galicyjscy rękodzielnicy tej reprezentacyi nie posiadają, gdyż nie mają związków, a wiece tu i owdzie zwoływane, które z reguły gromadzą rękodzielników wszystkich zawodów, ani nie mogą się zajmować sprawami jednego przemysłu, ani nie mogą reprezentować wobec władz — rękodzielników drugiej kategoryi.

A przecież jasną jest rzeczą, że sprawy szewskie są odmienne od spraw krawieckich, sprawy ślusarzy od spraw piekarzy, i że pierwsze tylko przez majstrów szewskich względnie ślusarskich mogą być omawiane, drugie tylko przez krawców względnie piekarzy, i zarazem przedstawiane władzom za pośrednictwem swej zawodowej reprezentacyi.

Tą reprezentacyą stowarzyszeń, względnie ogółu rękodzielników danego zawodu mogą być tylko **zawodowe związki stowarzyszeń,** gdyż stowarzyszenia poszczególne są za słabe i rozciągają się zwykle na mały okręg (jeden powiat sądowy), zaś związki powiatowe nie mogą działać w innych powiatach, ani też zajmować się specyalnemi sprawami pewnego przemysłu.

Dla tego zachodzi konieczna potrzeba zorganizowania w całym kraju, względnie w zachodniej Galicyi powyższych związków stowarzyszeń zawodowych z siedzibą w Krakowie lub innem większem mieście, na podstawie osobnych statutów przez c. k. Namiestnictwo zatwierdzić się mających. (Dok. nast.)

SIŁA FERMENTU.

Zainteresuje szersze koła naszych Czytelników amerykańska metoda, praktykowana przy próbach, urządzanych z mąką pszeniczną, by dowiedzieć się o sile jej fermentu.

Waży się po 25 gramów mąki pszenicznej różnego gatunku i wsypuje do filiżanki od herbaty. Do tego wlewa się tyle wody, aż się otrzyma dość gęste ciasto; potem przelewa się ciasto wodą, aby ciasta nie było widać, i pozostawia się

przez jedną godzinę w spokoju.

Oczywiście, że przy wszystkich próbach należy używać wody o jednakowej temperaturze, również i ciasto musi jednakowo przez ten sam czas pozostawać pod wodą. Przy wszystkich zatem próbach należy się trzymać tych warunków gdyż tylko w takim razie można osiągnąć pożądany rezultat.

Gdy się ciasto pod wodą znajduje, wtedy lepiej się ferment wywiązuje. Pod żadnym warunkiem atoli nie wolno dłużej ciasta pod wodą zostawić, niż godzinę, gdyż w przeciwnym razie ferment ulega zmianom.

Po upływie godziny wybiera się ciasto na talerzyk i dolewa się 1—2 litrów wody o ciepłocie 20 do 25 stopni Celsiusza. Potem gniecie się ciasto w tej wodzie wielkim a środkowym palcem, przytem trzeba zważać na to, by ciasto nie oddzielało się na grudki. Po pewnym czasie przelewa się wodę przez niebardzo gęste sito. Jeśliby kawałki ciasta przeleciały przez sito, przydziela się je do grudki. Potem bierze się świeżej wody do kubka i ponownie ciasto się ugniata. Zmienianie wody powtarza się czterokrotnie, ale w każdym razie tak długo, gdy woda już pozostaje czystą. Teraz ma się już ciasto o czystej sile fermentu, z którego resztę wody wygniata się w dłoni.

Następnie myje się ręce i wyciera je do sucha. Potem gniecie się ciasto fermentacyjne w dłoni w ten sposób, by powierzchnia grudki ciasta się zmieniała, przyczem ręce należy co chwila wycierać. Gdy grudka przestanie być klejowatą, kładzie się ją na ćwiartkę papieru, a następnie na wagę. Na drugą szalkę wagi trzeba dla wyrównania też taki sam kawałek papieru, poczem się odważa grudkę. Otrzymany ciężar grudki mnoży się przez cztery, a otrzymany iloczyn da nam procent siły fermentu mokrej jeszcze grudki.

Następnie roztacza się grudkę fermentacyjną na papierze do pieca na 10—15 minut. Piec musi być ogrzany do wysokości 100—120 stopni, poczem otrzymuje się suche ciasto fermentacyjne, którego waga powinna być o mniejwięcej jedną trzecią mniejszą od wagi ciasta mokrego.

Po kilku próbach można nabrać dokładnego ocenienia siły fermentu danej mąki.

Wielu piekarzy w Ameryce nie kupuje mąki bez poprzedniej próby. Zauważyć przytem należy, że siła fermentu suchego ciasta fermentacyjnego powinna wynosić 10—13 procent.

OD WYDAWNICTWA.

Czyniąc zadość licznym żądaniom naszych Czytelników, powiększyliśmy i zmieniliśmy format pisma. Wprawdzie z powodu przeszkód natury technicznej nie mogliśmy pokonać licznych trudności i wskutek tego zmiany, jakie wprowadzić zamierzamy, nie mogliśmy jeszcze w tym numerze przeprowadzić. Od następnego ale numeru zaczniemy, oprócz zwykłych artykułów fachowych i zawodowych, umieszczać także **„Orzeczenia sądów przemysłowych“**, *które mają zasadnicze znaczenie dla przemysłowców. Dalej będziemy dawali także* **„Wiadomości polityczne“**, *aby niejeden z naszych Czytelników, nie odbierający innych pism miał pogląd na to, co się w świecie dzieje. Słowem, chcemy pismo nasze wydoskonalić w każdym kierunku. Oby nas tylko w naszych staraniach koledzy popierać zechcieli.*

Przegląd mączny.

W ostatnim tygodniu była na Węgrzech prawdziwa zimowa pogoda, śniegi spadły niemal w całym kraju a mróz dochodził do 10. stopni. Oczywiście, iż wskutek tego musiały być przerwane wszelkie roboty polne, mimo to jednak dochodzą nas pomyślniejsze wiadomości z kół rolniczych co do stanu zasiewów. Amerykańskie zapasy zboża i mąki zostałyby uszczuplone, dlatego tendencya była słabą. W północnej Ameryce spadły obfite deszcze, wobec czego widoki na przyszły rok są pomyślniejsze.

W młynach angielskich był słaby zbyt, podobnie w Paryżu i Berlinie, natomiast w Argentynie pomyślne wiadomości o sprzyjającej pogodzie rokują dobry urodzaj i mączny zbyt.

Zbyt mąki choruje ustawicznie i nie zapowiada się lepiej i w przyszłości. Młyny na miesiące wiosenne wyprodukowały bardzo małą ilość mąki, i niewiadomo, na jakich warunkach i po jakich cenach w przyszłości wyprodukowywać ją będą. Chwilowo zatrzymał się zbyt mąki również wskutek świąt, gdyż tak piekarze jak i kupujący poczynili przedtem znaczne zakupy.

Młyny zapowiadają dalszą redukcyę obrotu na 50% posiadają one bowiem znaczny zapas pszenicy i wskutek tego kryzys przez kilka tygodni mogą przetrzymać.

Dziś 78% pszenicę nie dostanie w Budpeszcie za 26 koron za 100 klgr.

Młyny notują według jakości i marki za 50 klgr. w Budapeszcie:

Nr. 0 od K. 19·30 do 20·20. Nr. 1 od K. 18·90 do 20·90. Nr. 2 od K. 18·50 do 19·50 Nr. 3 od K. 18·10 do 19·10 Nr. 4 od K. 17·70 do 18·70 Nr. 5 od K. 17·30 do 18·20 Nr. 6 od K. 16·60 do 17·50 Nr. 7 od K. 15·60 do 16·80 Nr. 7½ od K. 13·80 do 15·60 Nr. 7¾ od K 11·60 do 13·60 Nr. 8 od K. 8·40 do 8·90.

Mąka żytnia:

Nr. 0—16·40 Nr. 0/1—15·80, Nr. 1—15·30, Nr. 2—14·60 Nr. 2b—14·30 Nr. 3—.4.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Dosiego roku życzymy wszystkim naszym Czytelnikom i Przyjaciołom naszego pisma.

Roczniki z pierwszego roku naszego wydawnictwa są do nabycia w Administracyi po cenie 3 korony z przesyłką pocztową.

Dyablik drukarski w ostatnim numerze spłatał nam niemało figlów, z których niektóre wymagają sprostowania, i tak np. w artykuliku „atak na sklepy piekarskie“ zamiast dom robotniczy“ wydrukowano „dom rolniczy“. Podobnież i oświadczenie p. Kręciny dostało się do druku bezwiednie, gdyż w tem miejscu miało być oświadczenie inne, które dzisiaj zamieszczamy imieniem autora.

Popierajmy własne wydawnictwo. Wobec bojkotowania wszystkiego, co niemieckie, należy też zwracać uwagę na własne polskie wydawnictwa fachowe, których kilka w kraju wychodzi. Piekarze przeważnie abonują jeszcze dotąd, pomimo, że nasze pismo we wszystkiem stara się dogodzić każdemu, wiedeńską Austryę, która wrogo odnosi się do narodowości słowiańskich. Piekarz polski powinien tylko polskie pisma czytać i takowe popierać!

Nekrolog. W Ropczycach odprowadzono w ubiegłym tygodniu na wieczny spoczynek zwłoki śp. Józefa Buresza. Zmarły przez długie lata był wzorowym majstrem piekarskim, otaczali go wszyscy poważaniem i szacunkiem, to też powszechny żal towarzyszył mu do mogiły. Cześć jego pamięci.

Odznaczenia. Znowu z przyjemnością notujemy kilka odznaczeń, jakie zagranicą otrzymali galicyjscy piekarze. Oto na wystawie w Preszburgu otrzymali pp. koledzy Jan Kręcina i Stanisław Długoszewski z Krakowa srebrne krzyże a p. Helbin z Trzebiny złoty medal, zaś na wystawie w Karlzbadzie p. Beigel z Krakowa złoty medal. Pocieszający to objaw, iż wyroby naszych galicyjskich piekarzy zyskują uznanie za granicami kraju.

Jeszcze spółki spożywcze. Nietylko my, i nietylko inne zawodowe pisma polskie występują przeciw spółkom spożywczym, czynią to samo pisma czeskie i niemieckie. Z polskich pism również *«Kupiec polski»* zabrał głos w tej sprawie. W ostatnim numerze polemizuje również z *«Czasem»*, zbijając dosadnie wywody tego pisma. *«Owe zyski* — pisze Kupiec polski — są urojone, gdyż gdy się bliżej wglądnie w gospodarkę takiej spółki spożywczej, to nie zyski, ale straty zobaczymy, i to straty wielkie, które członkowie co najmniej ze swojej dywidendy pokryć muszą.“ Te słowa organu fachowego, organu kupców polskich, są znamienne już choćby z tego względu, że niefachowcy, chcą w różnych pismach przedstawiać nieprawdziwy stan spółek spożywczych wprowadzają temsamem w błąd swoich członków, — i gdyby nie słowa w fachowych pismach wypowiadane, mogliby być członkowie nietylko na straty, ale i na nieprzyjemności narażeni. „Czas“, biorąc spółki w obronę, sądzi, że nikt już innego pisma nie czyta, tylko „Czas“; tymczasem rozważniejsi słuchają pism fachowych, i dlatego próżne są nawoływania „Czasu“ do wstąpienia jako członek do spółek.

W następnym numerze opiszemy, czy spółki

MAŁY FEJLETON.

J. NIEDOPYTALSKI

Z nowym rokiem.

Pan Hilary, starszy kierownik piekarni był bardzo dobrym człowiekiem, miał tylko jedną wadę, wspólną zresztą wielu innym ludziom, tj. lubiał zaglądać do knajpeczki na „bombę oko“. Czasem z takich bomb można było cały arsenał urządzić, bo pan Hilary, szczególnie gdy się znalazł w towarzystwie, ustawicznie lubiał mieć koło siebie kelnera, aby długo nań wołać nie potrzebował, jak mówił. Wtedy bawił siebie i drugich, a gdy już te „oka“ zanadto strzelały mu do głowy, wtedy poprawił jeszcze jedną śliwowicą i wracał do domu.

Był kierownikiem w piekarni dworskiej. Właściciel zwykle na zimę wyjeżdżał do Włoch, pan Hilary żył więc wtedy. Ale tej zimy postanowił właściciel zimować w swej wiosce, co bardzo nie było na rękę p. Hilaremu. Nie tak często mógł zaglądać do knajpki, musiał więcej pilnować roboty. Najbardziej jednak to go martwiło, że będzie musiał panu osobiście powinszować nowego roku. Rozmówić się z panem o mące, o zbożu, o pieczywie, to potrafi. Ale winszować? On, chłop starej daty, nigdy w takich interesach jeszcze nie był. Żeby to można pianym przyjść i winszować, to jeszczeby to jakoś poszło. Ale jakby to wyglądało znowu?

Gryzł się więc pan Hilary, spochmurniał, a przy lada sposobności, gdy się chwila nadarzyła, zaglądał do kubka, aby zalać robaka.

Wszystko to jednak nic nie pomagało. Dzień nowego roku zbliżał się szybko, nadszedł już i Sylwester, a panu Hilaremu żaden koncept nie wpadł do głowy.

Pił też tego dnia, co się zowie. Wiedział, że jutro, w dzień noworoczny, roboty nie będzie, a dziś, no Sylwestra, też nie wiele się zrobi. Pił więc tego dnia jak nigdy, aż się i kelner dziwował, choć w duchu rad był z tego, bo pan Hilary dobrze płacił i zawsze dał na piwo.

Ale im więcej piwa lał do żołądka, tem bardziej umysł mu tępiał. Na trzeźwo, zrana, jeszcze jakich kilka wierszy skleił do kupy — teraz i to zapomniał.

A bestya kelner domyślał się widocznie, iż panu Hilaremu leży coś na sercu, to też zapytał go dyskretnie, co mu dolega.

Pan Hilary rzucił się jak oparzony — zły — że „taki“ kelner śmie go nagabywać. Ale migiem przyszła mu myśl do głowy: a nuż on pomoże? I zwierzył się przed kelnerem ze swej zgryzoty. Kelner nie wiele mógł pomódz, bo sam nie wiele umiał, ale poradził przynajmniej, aby pan Hilary poszedł spać, a mając tak nabitą głowę temi powinszowaniami, może mu się jakie przyśni, i będzie wybawiony.

Rada była nie zła i pan Hilary jej usłuchał, a na conto dobrego snu wypił jeszcze dwie bomby i dwie śliwowice.

Późno już, było, we wsi kury po raz drugi piać poczęły, gdy pan Hilary chwiejnym krokiem wracał do domu, myśląc o tem, jak on jutro stanie przed dziedzicem i właścicielem piekarni.

* * *

Zaledwie pierwsze brzaski dnia poczęły różowić widnokrąg, zerwał się pan Hilary z posłania. W ustach było mu nieprzyjemnie, w głowie szumiało, ale to nic. Zlał głowę zimną wodą — oprzytomniał, i na myśl mu przyszedł dziedzic i powinszowanie.

Powoli począł się ubierać — myślał nad tem, co powie — ale w duchu cieszył się, że to jeszcze tak bardzo rano, że on zapewne przyjdzie pierwszy do dworu z powinszowaniem, a to już samo dziedzica ucieszy. Bo to jak na nowy rok pierwszy chłop przyjdzie winszować, a nie baba — to już potem przez cały rok będzie się dobrze powodziło.

Dokończywszy toalety wyszedł na gościniec i podążył do dworu.

A szczęśliwie trafił, bo właśnie na ganku dworu stał sam dziedzic i dziedziczka, jego pracodawcy. Raźno i wesoło posunął już naprzód, zdjął czapkę i już miał przemówić, gdy dziedzic i pierwszy go zagadnął łagodnie:

— A cóż to mój panie Hilary, sprowadza was tak rano wczas do mnie?

Pan Hilary wyprostował się, odchrząknął, i zaczął mówić:

— Wielmożni Państwo! Jako że to dziś jest Rok Nowy, przeto starodawnym zwyczajem — chm, przyszedłem, aby — tego — powinszować Wielmożnemu Państwu. . . .

Oboje dziedzictwo parsknęli śmiechem, co ogromnie zbiło pana Hilarego z tropu. Lecz jakąż minę musiał zrobić, gdy mu dziedzic powiedział, że to wczoraj był Nowy Rok, a dziś już drugi stycznia.

Pan Hilary biedaczysko, pod wpływem wypitych bomb i zmartwienia, przespał całą dobę noworoczną.

Podobnoś od tego czasu zarzekł się, że już nigdy nikomu winszować nie pójdzie — a pił za to jeszcze więcej.

na dzisiejszych warunkach mogą mieć racyę bytu, a jeśli już one być mają, to żądamy, jakiemi one być i na jakich warunkach stworzone być mają.

Socyaliści między sobą. Pomiędzy socyalistyczną czeladzią piekarską w Pradze a w Wiedniu powstała walka, a w następstwie rozłam i odłączenia się pragskiego związku czeladzi piekarskiej od ogólnego związku austryackiego tejże czeladzi z siedzibą we Wiedniu. Powód dało do tego zgromadzenie, zwołane przez wiedeńczyków w X. okręgu. Na zgromadzeniu tem wiedeński prezes związku czeladzi piekarskiej Zipper zbeształ i skrytykował w dosadny sposób postępowania czeskiego socyalisty piekarza i delegata związku pragskiej czeladzi, Kuczerę. Kuczera nie został mu odpowiedzi dłużny, doszli z końcem do tego, że wiedeńczycy swego czeskiego towarzysza wyrzucili za drzwi, a komisarz widział się zmuszonym rozwiązać zgromadzenie. Oto, jak prowadzą czeladź ich prowodyrzy. Dostawszy się na czoło, kpią sobie z robotników, drą koty między sobą o pierwszeństwo, i dla zachowania zagrożonej własnej ambicyi nie wahają się rzucać obelgi nietylko jeden na drugiego, ale i na całą przeciwną partyę.

Fakt wyżej opisany jest prawdziwym, — z wielkim żalem pisze o tem organ czeskiej czeladzi socyalistycznej piekarskiej „Pekar“, i dodaje, że „wiedeńscy towarzysze nie będą nas prowokowali i teroryzowali“.

Tylko tak dalej, mości towarzysze. To woda na nasz młyn.

Badanie mleka. Chcąc zbadać mleko, postępuje się zupełnie pojedynczo. Stawia się za szklankę, napełnioną mlekiem, zapaloną świeczkę. Jeśli mleko jest naturalne, to płomyka świeczki nie ujrzymy przez mleko. Gdy będziemy dolewać wodę, to płomyk stanie się czem raz widoczniejszy. Do wodzi to, że mleko zmięszane z wodą przepuszcza światło.

— **Złe opakowanie.** Krajowy zarząd sprzedaży soli sprzedaje ten artykuł w kartonowych pudełkach, zszywanych drobnemi klamerkami z drutu. Ten sposób opakowania przedstawia pewne niebezpieczeństwo; zdarzają się jednak wypadki, że druty rdzewieją i wypadają, dostają się do soli, a z nią do potraw. W jednej z tutejszych rodzin o mało pewien mężczyzna nie połknął takiego drutu, co byłoby mogło pociągnąć złe skutki dla zdrowia. Należałoby obmyśleć inne opakowanie, zastępujące wiązanie pudełek drutami.

Znowu defraudacya. Z Berna morawskiego donoszą nam, że w tamtejszej piekarni robotniczej popełnili sprzeniewierzenie dwaj kierownicy tejże piekarni, dyrektor Józef Libchardt i kierownik Bednarz. Obaj dopuszczali się fałszowania ksiąg kasowych, zaciągali transporty mąki, które wcale nie nadeszły, a pieniądze chowali do kieszeń własnych. Suma sprzeniewierzona dochodzi do kilku tysięcy koron. Obu aresztowano.

Nareszcie spełnienie życzeń ludności! Akcya zainicyowana przez Koło polskie w sprawie dostawy dobrej soli kamiennej po cenie 20 halerzy za 1 klg., skończyła się pomyślnie. Komisya ministeryalna pod kierownictwem szefa sekcyi, Kniaziołuckiego, przy udziale wiceprez. kraj. dyr. skarbu Prokopowicza i referenta Banku kraj. radcy Miciewicza, stwierdziła na miejscu **w Wieliczce, że skargi na lichą sól**, zmieszaną z ziemią i na brak soli kamiennej w handlu galicyjskim, były **w znacznej części uzasadnione.** Celem uchylenia słusznych żalów ludności, zarządzono, aby **w Wieliczce i Bochni tylko oczyszczoną sól kamienną** oddawano Wydziałowi krajowemu. Zarządzono dalej, aby sprzedawano biuru Wydziału krajowego sól kamienną w **okruchach** wraz z solą szybikową i to po cenie 20 halerzy za kilogram. Biuro Wydziału krajowego będzie miało pierwszeństwo do pobierania tej soli, a referent Wydziału krajowego zapewnił, że obecnie postara się o to, aby we wszystkich agencyach Wydziału krajowego zastosowano się ściśle do umowy z rządem. Koszta łamania i czyszczenia soli ponosi skarb państwa.

Aby uchronić chleb od pleśnienia, postępuje się w następujący sposób: skoro się chleb wyjmie z pieca, wsadza się do worka od mąki, niewytrzepanego ale tak, aby wszystkie chleby przylegały do siebie górną skórką. Następnie wiesza się worek wiązany w w miejscu przewiewnem i pozostawia tak długo, dopóki chleb zupełnie nie ochłodnie. W ten sposób można chleb na kilka tygodni uchronić od pleśni.

Recepta na sucharki. Bierze się 1 kilograma najlepszych drożdży, 50 gramów diamaltu, 1/4 litra ciepłego mleka i tworzy się rozczyn, który pozostawia się aż do „wyrośnięcia“. Następnie dodaje się 5 całych jaj, 5 żółtek z jaj, 250 gramów cukru miałkiego, 250 gramów dobrego masła roztopionego, 5 kropli olejku anyżowego, tartą skórkę z całej cytryny, 2 funty mąki i potrzebną ilość ciepłego mleka tak, aby uzyskać dość gęste ciasto. Ciasto to misi się przez pół godziny, potem formuje się z niego długie drągi, układa się na wąskich, dobrze wysmarowanych formach blaszanych i wkłada do pieca. Po wypieczeniu i zupełnem ochłodnięciu kraje się drągi na małe równe kromki, naciera się je z obu stron cukrem mięszanym z cynamonem i wanielią, i zarumienia się je w gorącym piecu aż do otrzymania pięknego, złotawego koloru. Sucharki takie są w smaku i zapachu wyborne i są przez chorych i dzieci bardzo ulubione. Sprzedaje się je funt za koronę.

Surogaty chleba w głodowych latach. Rok 1847 i 1848 był rokiem strasznym dla ludności. Okropny nieurodzaj, jaki w tych dwóch latach miał miejsce, tudzież zawieruchy rewolucyjne w całej niemal Europie, sprawiły głód a w następstwie epidemie głodowe. Na Śląsku panował na ówczas tyfus głodowy, całe kraje wyludniały się. Klęskę powiększył jeszcze bardziej nieurodzaj ziemniaków — to też głód dotknął przedewszystkiem najbiedniejsze warstwy ludności. Ponieważ zboża nie było, a wszelkie zapasy mąki wyczerpały się, poczęto piec chleb z browarnianych odpadków słodu, ale i tych wkrótce zabrakło. Rzucono się zatem do chwastów, a przedewszystkiem pokrzywy i szczawiu. Korzenie tych roślin krajano, suszono, mełto na mąkę i wypiekano chleb. Chleb ten kosztował 7 groszy. Podobną bułeczkę chleba za 6 groszy do dziś dnia można oglądać w muzem ks. Lubomirskich przy zakładzie Ossolińskich we Lwowie. Nie większą jest ona od orzecha włoskiego. Daje ona zrozumienie, jaka drożyzna w tych czasach panowała.

Podniesienie trwałości pasów maszynowych. Werkmeister-Zeitung radzi celem dobrego utrzymania pasów transmisyjnych smarować stronę zewnętrzną rybim tranem i łojem. Zwyczajnie wieczorem oczyszcza się rzemień szczotką i obmywa ciepłą wodą, zaś reno smaruje się sewicie. Jeśli pas ślizga się po obwodzie koła należy wewnętrzną stronę wysmarować łojem. Początkowe ślizganie wzmoże się, lecz po pewnym jednak czasie łój wetrze się w pas, rzemień napęcznieje i będzie dobrze przylegał do wieńca. Podsypywanie żywicy, kalafonii lub smarowaoie smołą, mazią, woskiem, nie jest dobre z tego względu, gdyż skóra twardnieje a ko-o zanieczyszcza się.

Przed nałożeniem pasa należy go dobrze wyciągnąć. Werkmeister-Zeitung radzi wywoływać przez sztuczne obciążenie napięcia w pasie, któreby były pięć razy tak wielkie jak napięcie w czasie pracy maszyny. Zwycza ie po 3 lub 4 tygodniach ustaje potrzeba naciąg nia i podpinania pasów. Przytem wszystkiem należy zawsze unikać zbyt silnego napięcia pasów, gdyż wywoływa ono ciśnienie boczne ua łożyska i staje się przyczyną zgrzewania s ę i przedwczesnego wytarcia się łożysk. Podczas postojów maszyny dobrze jest pas zrzucić, by się niepotrzebnie nie wyciągał.

Dobre obchodzenie się z pasem maszynowym przyczynia się do podniesienia jego długotrwałości.

ODPOWIEDZI OD REDAKCYI.

Szanowny zarząd dóbr w Ł. Zgłoszono do nas kilka zgłoszeń, nie posyłamy dla tego, iż ze zgłoszonych reflektantów żaden nie odpowiada wymaganym warunkom. — Paktujemy natomiast z pewnym majstrem, który chciałby nabyć. Dzierżawców jest kilku.

Szanowny zarząd dóbr i fabryk w K. Postąpiliśmy w myśl życzenia i o treści listu zawiadomiliśmy p. T., który sprawę uznał za załatwioną.

Wszystkich, którzy zalegają z przedpłatą, prosimy o rychłe wyrównanie, gdyż i my musimy zeszłoroczne rachunki wyrównać. Równocześnie prosimy o odnowienie przedpłaty na bieżący rok.

KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

Od Redakcyi. Nastała już zima, a z nią wielu czeladników pozostaje bez pracy. Jesteśmy w możności każdemu, **bezpłatnie** postarać się o pracę, ale oczywiście poszukujący jej musi się do nas z tem zaufaniem zwrócić. Dlatego każdy czeladnik piekarski poszukujący zatrudnienia, niech nie zwleka, ale czemrychlej do nas się zgłosi, miejscowi osobiście — lub listownie. Panów pracodawców, zwracających się do nas z prośbą o polecenie im czeladnika, prosimy w pierwszym rzędzie o dokładny adres, podanie warunków i o nadmienienie, jakiego czeladnika potrzebuje (piecowego, miszera do bułek, do chleba i t. p.) gdyż dopiero wtedy możemy dogodnego pracownika wysłać. Za nastręczenie panowie pracodawcy płacą koronę. W razie potrzeby listownego porozumienia się prosimy zawsze załączyć markę na odpowiedź.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

Naszych Czytelników prosimy, by towary i maszyny, jak i wszelkie zamówienia swoje uskuteczniali tylko u tych firm, które się ogłaszają w naszem piśmie, gdyż są one polecenia godne.

Oświadczenie.

W „Gazecie piekarskiej“ z dnia 1. września 1908 r. pojawił się artykuł pod napisem „Padły kości“, którego treścią p. Józef Kręcina, majster piekarski w Krakowie uczuł się na czci swej dotkniętym.

Niniejszem, jako autor powyższego artykułu stwierdzam, że nie miałem zamiaru naruszyć cześć p. Józefa Kręciny i dlatego z ubolewaniem wszystkie twierdzenia tym artykułem objęte cofam.

Leon Bałuk w. r.

Losy państwowe z roku 1864. 151 ciągnienie dnia 1. grudnia 1908 we Wiedniu Wylosowano następujące 45 seryj: 2 46 55 170 176 224 259 335 353 383 450 465 572 797 928 941 1068 078 105 133 414 651 899 2034 222 228 315 349 360 442 561 688 3070 116 125 151 367 512 546 575 651 875 846 873 983 — między temi wygrały:

Ser.	Nr	koron	Ser.	Nr.	koron	Ser.	Nr.	koron
55	55	800	797	53	800	3079	26	800
170	41	800		67	800	3151	19	800
176	15	800		83	800		66	10000
	16	2000	941	48	40000	3512	65	800
	48	**300000**	1068	33	4000	3512	92	800
	82	800	1105	31	800	3546	35	800
224	99	800	1132	27	800		53	800
335	65	800	1413	3	800	3575	62	800
	71	800	1899	4	800		66	800
	74	800	1899	89	800		68	40000
353	26	2008	2034	20	2000		88	800
	48	800		36	800	3651	6	800
383	16	10000	2222	29	800		69	800
450	19	800	2228	49	800	3776	49	800
	30	800	2349	21	800	3846	87	2000
465	83	800		100	800	5083	3	800
572	2	800	2360	50	800			

Na wszystkie tu niewymienione numera, które w powyższych 45 seryach są zawarte, przypada najmniejsza wygrana 400 koron.

Codziennie świeży wyrób.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU
i
DROŻDŻY PRASOWANYCH
LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOLĘDZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższemi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Specyalne drożdże dla gorzelń

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

.... **Diamalt** (w stanie płynnym) ....

.... **Triastase** (ekstrakt w proszku) ....

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.
Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Kazimierz Stępiński
majster murarski
w Podgórzu
ul. Kalwaryjska 58.

Chrystyan Rau
Eger (Cheb) w Czechach
ul. Szkolna, 61
dostawca urzędów rządowych,
poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.
Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.
Najlepsze polecenia!
Najdalej idąca gwarancya!
Na składzie wszelkie części składowe radeburgskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.
Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.
Katalogi i cenniki na żądanie gratis.



Wszelkie wyroby koszykarskie
z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
✱
Żądajcie cenników.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński
majster murarski
w Podgórzu ul. Kalwaryjska, 58

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MISCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

Taniej niż świeże mleko!

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO
G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3
Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)
Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń. Telefon Nr 10324.
MLECZNY PROSZEK „GALLAK“
Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego;
podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

Drożdże
bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons Alfort i Ris-Orange k. Paryża.
Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Od 25. lat znana zaszczytnie firma
Marek Feuerstein
we LWOWIE, ul. Gródecka 59
(we własnym domu, nr. telef. 756)
poleca wszelkiego rodzaju maszyny w zakres PIEKARSTWA wchodzące, jakoteż i kompletne urządzenia piekarń.
Cenniki i kosztorysy bezpłatnie.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.